广东东菱电器有限公司
广东省佛山市顺德区勒流龙洲路南侧
网址：http://www.donlim.com
东菱淘宝旗舰店：http://donlimdq.mall.taobao.com
服务热线:400 830 8188
传真:0757-25336512
E-mail:dlshfw@163.com

产品以实物为准





执行标准：
GB4706.1-2005,
GB4706.14-2008



产品型号 XBM-1228

使用说明书

东菱面包机 *品味生活 一口尝鲜*

十. 售后服务

自购买之日起可享受一年保修服务，以用户购买发票或售后服务保修卡日期为准，保修范围内的产品维修可以享受免费服务。您使用本公司的面包机时遇到的问题都可以通过服务热线得到帮助和解决，我们将免费提供技术咨询。

以下情况之一者不在保修范围内：

1. 消费者因使用、维护、保管不当造成损坏的；
2. 非东菱电器维修人员或指定维修人员自行拆装产品所造成损坏的；
3. 没有购机发票或购机发票与产品不符的；
4. 因不可抗力造成损坏的；
5. 超过保修期的。

＊ 如发现产品出现质量问题请联系服务中心或特约维修服务点修理，切勿自行拆卸，因自行拆卸所造成的质量问题或事故，本公司将不承担任何责任。

＊ 本公司保留对以上承诺的最终解释权。

十一. 随机配件

面包桶	1只	量杯	2个
搅拌叶片	2个	量匙	1只
说明书	1份	用户指南	1本
面包机食谱	1份	棉手套	1只

目 录

尊敬的用户：

感谢您选择东菱电器。为了您的使用方便，请仔细阅读说明书，并按步骤操作。东菱电器保持着良好的售后服务，无论您遇到什么问题，都请按说明书或用户服务指南上的电话与我们或经销商联系，我们希望能清楚自己的每一点不足，并向你提供最满意的服务。

一. 注 意 事 项

1. 使用面包机前，须详细阅读说明书。
2. 本面包机只适合家庭使用，不可用作商业用途。
3. 面包机须配专用250V／10A三线电源插座，应可靠接地，并严禁将零线和地线接在一起。
4. 面包机在不使用时或清洁、安装附件前，必须拔掉电源插头。
5. 面包机不可放置于户外或潮湿的地方使用。
6. 严禁将电源线、插头及面包机(除面包桶、搅拌叶片外）浸入水或其它液体中，以防有触电的危险。
7. 严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。
8. 使用面包机时严禁小孩操作及应放在小孩无法接触的地方。
9. 面包机四周应留足够空间，须与周边物体保持最少11cm的距离。
10. 使用面包机时，要确保面包桶安装到位，不得将果核等硬物及纸类等易燃物品放于面包桶内工作。
11. 面包机在通电后，严禁用带金属丝的刷子拭擦面包机或清洗面包机，以防触电。
12. 面包机在工作时不要打开盖子或把手伸入面包机内，否则可能引起危险。
13. 若电源线损坏，必须由专业人员维修，不可自行更换电源线，以防有电击危险。
14. 面包机在使用时，不要用手触摸高温表面，仅可使用控制面板上的按钮。
15. 本产品为加热器具，加热后纸或塑料会有着火的可能，请特别小心。

二. 产 品 特 点

1）创造新的生活方式

“DONLIM®”牌面包机让您在每天的任何时间都可以吃到新鲜、营养、健康的面包，

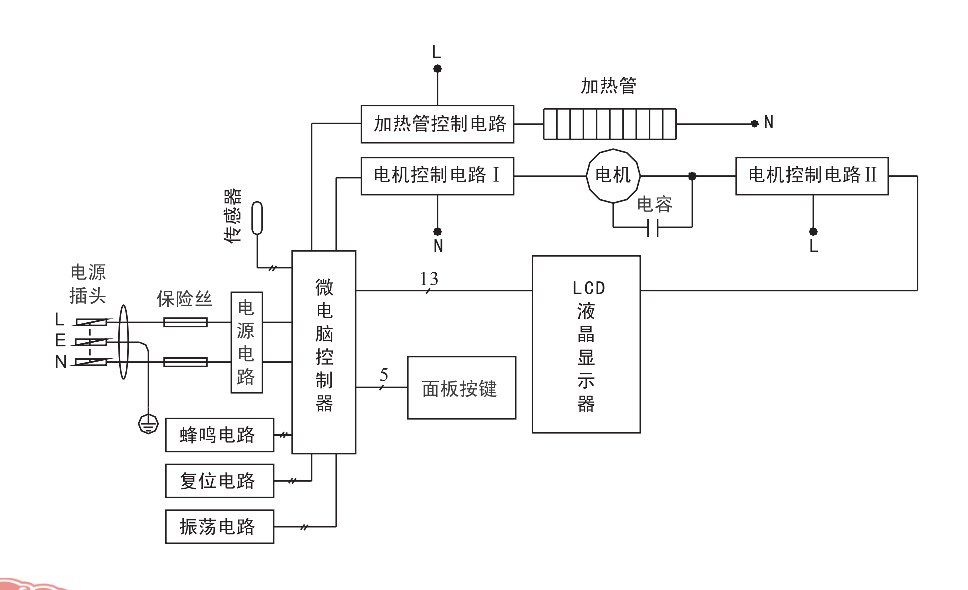
清洁

1. 清洁前拔掉电源并让面包机充分冷却。
2. 机身表面用柔软的湿布蘸取少量中性洗洁液擦拭，再用干布擦干；严禁将机身浸入水或其它液体中清洗。
3. 面包桶：用湿布擦拭里外，不要用摩擦性清洗物(如:钢丝刷)擦拭，以免损伤不粘涂层。
4. 搅拌棒：若搅拌棒很难拔出，清洗前将面包桶装水浸泡一下，清洁时不要用摩擦性清洗物擦拭，以免损伤不粘涂层。
5. 所有部件应清洁擦干并安装在原位。

使用环境

1. 适用温度范围15℃-34℃，若环境温度过高，面包发酵会变酸，环境温度太低面包发酵会受到影响。
2. 空气相对湿度在95％以下(温度在25℃时)。
3. 周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

九. 电 路 示 意 图



XBM-1228电路示意图

面包制作常见问题解决办法

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	烘烤时有烟从散热筒冒出	有配料粘在电热管上或附近，第一次使用，电热管表面有保护油。	拔掉插头，清洁电热管，注意不要烫伤。
2	面包中部下陷，底部皮很厚	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多。	面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。
3	面包取出困难	搅拌棒与面包桶内的轴粘紧了。	取出面包后，用热水放入面包桶内泡10分钟，取出搅拌棒，并清洗干净。
4	配料搅拌不充分，面包烘烤不好	1、程序选择不合适。	检查你用的配方是否适用选用的菜单程序制作。
		2、面包机启动后，按了启动／停止按键，程序被中断。	若面团时间过长，重新配料，启动面包机再做，若在30分钟内，可直接选择程序启动。
		3、机器启动后，多次打开了上盖，面包发干，不黄。	在最后一次发酵后，请不要打开上盖。
		4、搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分。	检查搅拌棒的孔扁方是否损坏，取出面包桶，拔叉空转是否正常，若不正常，请联系用户服务人员。
5	面包机在按启动／停止键时显示“H：HH”	面包机烤箱内温度过高，不能启动制作面包。	按启动／停止键，拔掉插头，取出面包桶，打开上盖，将机器冷却下来再启动。
6	可以听到电机在转动，但面团未搅拌。	面包桶未安放好，或面团过大，搅不动	检查面包桶是否正确安放，面团是否按配方配制，称量是否准确。
7	面包发酵体积过大，顶住上盖。	加入太多的酵母或面粉的量过多，水量过多，气温过高。	检查前面几个因素，适当减少酵母、面粉的量。
8	面包发酵体积太小或没有发酵。	是否放了酵母，量是否够，酵母的活性，是否水温过高或酵母与盐混合在一起。	检查酵母的量及酵母的发酵性能。
9	面团发得过大，周边有溢出面包桶。	液体加的量过多，面团太软并且酵母过多。	减少液体的加入量，提高面团的硬度，适当减少酵母。
10	面团发酵之后烘烤，中间蹋陷。	1、使用的面粉不是高筋面粉，没有发酵力。	使用面包粉或强力粉。
		2、发酵速度快，发酵温度过高。	使用的配料在室温内。
		3、水放得太多，面团太湿、太软。	根据面粉的吸水性，按配方可调减加水量。
11	面包很重，组织结构太密。	1、面粉太多，水放得不够。	减少面粉，增加水。
		2、加果料太多或全麦粉太多。	减少相应配料的量，增加酵母。
12	切开面包后，中间有太多的空洞。	1、水量加得太多或没有加盐。	适当减少水量，检查是否加盐。
		2、水温太高。	检查加水的温度。
13	面包外表面粘有干粉。	1、配料里粘性很强未溶化的配料，如黄油、香蕉等。	搅拌通过手工清除到面团。
		2、搅拌不充分，水量过少。	检查加水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常。
14	烤制蛋糕或加糖过多的食物时，表皮烧色太深，皮太厚。	不同配方、配料对烧色有很大影响，加糖多的烧色深。	对于加糖过多的配方，若烧色过深，可提前5-10分钟，按启动／停止键关机，不打开上盖保温20分钟后取出。

它采用电脑控制，将面包房的十几道复杂的工序简化成轻松的操作，通过延时控制，在您需要食用时将面包制作好。让您与家人，朋友共同分享！让您根据自己的生活规律和作息时间制作面包。

2）人性化设计

“DONLIM®”牌面包机，使用操作界面简单，LCD显示面包制作完成进度。人性化设计可在您休息或无须任何关照情况下制作出面包，外型设计流畅，时尚，尽显高尚品位生活的情趣。

3）健康生活有保证

每天吃上自己制作的面包，新鲜、不含防腐剂，生活健康而有品位！

“DONLIM®”牌面包机不仅能制作普通面包，还能制作全麦面包，玉米面包等粗食面包和法式面包，甜面包，蛋糕等风味面包，提供的参考食谱能满足大众化的营养要求，用户可根据自己的健康，营养需要来调整配方。

4）安全保护

“DONLIM®”牌面包机，外壳采用进口PP材料，通过GS、UL、CE、CCC认证，符合欧美及中国的安全认证要求。

① 接地保护

内箱体及发热管采用双重接地保护。

② 限温保护

当控温传感器失效，导致面包烘烤温度过高时，限温器会自动切断电源。

5）科技创新

① 电脑控制，面包制作过程已预编程序。

② 自动控温，内置高精度传感控温器。

③ 故障自检，面包机在使用时发生故障，能自动报警并检测显示故障模式。

④ 断电记忆，使用中突然停电，15分钟内再通电，面包机可恢复到中断时的工作状态。

3）特制内胆：

特制优质覆铝板内胆，表面经钝化处理，热反射效果好，防锈及抗氧化性能好。

4）不锈钢发热管：

特殊工艺处理的发热管，红外线加热，高热效，耐油烟不生锈，寿命长。

电机

耐高温，低转速，低噪音，大扭矩，寿命长。

节能省电

1）双层壳体：

内外双层壳体，能有效减少内胆的热量散失，节约能源。

2）省电模式：

“菜单”设定功能档位，优化选择加热功率和加热时间，省时节电。

多功能选择

可完成各种特色“面包”、“发酵”、“果酱”及“烘烤”等功能。

三. 产 品 规 格

技术参数 \ 产品型号	XBM-1228
额定电压	220V～/50Hz
额定功率	800W
电热管功率	700W
电机功率	100W
最大定时时间	13小时

注意：本公司保留对产品改进及技术参数的更新权，您购买的产品可能已作改进，而与说明书不完全一致，恕不另行通知，请以产品上的铭牌参数为准！

面包操作实例：

注意：使用量杯时，请按照刻度线加料。

要求：现在时间是下午1：00，希望在下午6：00前做好一个750克带葡萄干的果脯面包。

步骤如下：

1、提出面包桶，按菜单加入原料：先加入350ml水、1小勺精盐、2大勺黄油(熔化)，1大勺砂糖，再加入面包粉4杯。最后在面包粉顶部放入2小勺的酵母，注意酵母粉不要与水接触。

2、将面包桶装进面包机内，卡紧，盖上顶盖；准备75克葡萄干和40克碎核桃备用。

3、接通电源，面包机鸣叫一声，液晶屏显示“3：00”。表示默认“菜单”第一项的普通面包，菜单工作时间为3小时。

4、按压“菜单”键4下，选择5甜味面包，液晶屏显示“5”，菜单工作时间是2小时55分。

5、按压“重量”键，让标记停在“750克”的位置下，选择份量为750克的面包。液晶屏显示菜单工作时间“2：50”。

6、按压“烧色”键，选择烧色为“浅”烧色，时间未显示变化。

7、由于想在下午6：00吃面包，需要面包机延时操作。此时按压“时间”下的“▲”键显示，“5：00”表示面包在5个小时后完成。

8、现在按压“启动／停止”键，面包机开始工作了，液晶屏显示完成面包的制作还需要“5：00”，并开始倒计时。

9、设置完成后，开始进行面包制作过程，在你听到面包机发出连续10声鸣响时，打开顶盖，将杯内的果料投进到面包桶内，面包机继续工作。

10、现在你可以在“6：00”吃到美味的果脯面包了。

八. 维 修 保 养

自检功能

1. 工作环境判断：

如面包机目前状态不适合所选的“菜单”功能的初始条件要求，则面包机不能正常工作。启动程序时，对果酱和烘烤菜单，如果传感器的温度高于80℃，则显示“H：HH”，蜂鸣器连续鸣叫，不进入工作；其余10个菜单，若传感器处的温度高于45℃，则显示“H:HH”，蜂鸣器连续鸣叫，不进入工作。接通电源时，会自动判断传感器是否工作，若传感器开路，则显示“E:EE”，并连续闪烁，蜂鸣器连续鸣叫。

2. 故障判断功能：

本机具有自动故障诊断功能，如温度传感器的开路、短路等。当机内传感器发生短路时，通电后LCD显示“H：HH”，同时会发出连续短促的鸣声来提醒您；当机内的温度传感器开路时，通电后LCD显示“E:EE”，同时会发出连续短促的蜂鸣声来提醒您。发生上述现象时，请及时与经销商联络或送到维修部进行维修。

说明：

a　选定菜单后，只需要按烧色键在“浅色”、“中色”和“深色”之间选择一种，显示屏会显示该菜单下对烧色的基本工作时间。若不选择，默认的烧色是“中色”。

b　按“重量”键，选择所需要的面包等重量“750g”和“1125g”，选择后显示器上的黑色箭头会指示对应的重量。

c　如需预约定时按时间栏的“▼”和“▲”，键设定，每按“▲”键一次，增加延时10分钟。每按“▼”键一次，减少延时10分钟。
（注意：显示时间 = 菜单工作时间 + 延时时间。）

d　按“启动/停止”键0.5秒，面包机开始工作，“：”开始闪烁。
（注意：如需停止工作，再次按动“启动/停止”键3秒既可停止。面包机工作过程中，严禁按动“启动/停止”键，因其它键已经锁定。）

e　显示器时间运行至“0：00”时，蜂鸣器将鸣响10声提示操作结束，并自动进入保温状态，“H:HH”仍然闪烁并持续保温1小时后，“E:EE”停止闪烁，返回菜单的初始状态。
（注意：“保温”过程中，如要终止保温，按“启动/停止”键3秒，听到蜂鸣器鸣响1声，便返回菜单的初始状态。）

f　听到面包已做好的提示后，请戴上手套取出面包桶，轻轻震动将所烤制的面包倒出，即可食用。
（注意：在取出面包桶时，请务必确认面包机停止工作。）


12）5～10分钟后，通过搅拌成生面团，如上图示。


13）当所有工作程序完成后，就取出制作好的面包。


14）让面包桶口朝下，取出面包，冷却至适宜温度便可食用。

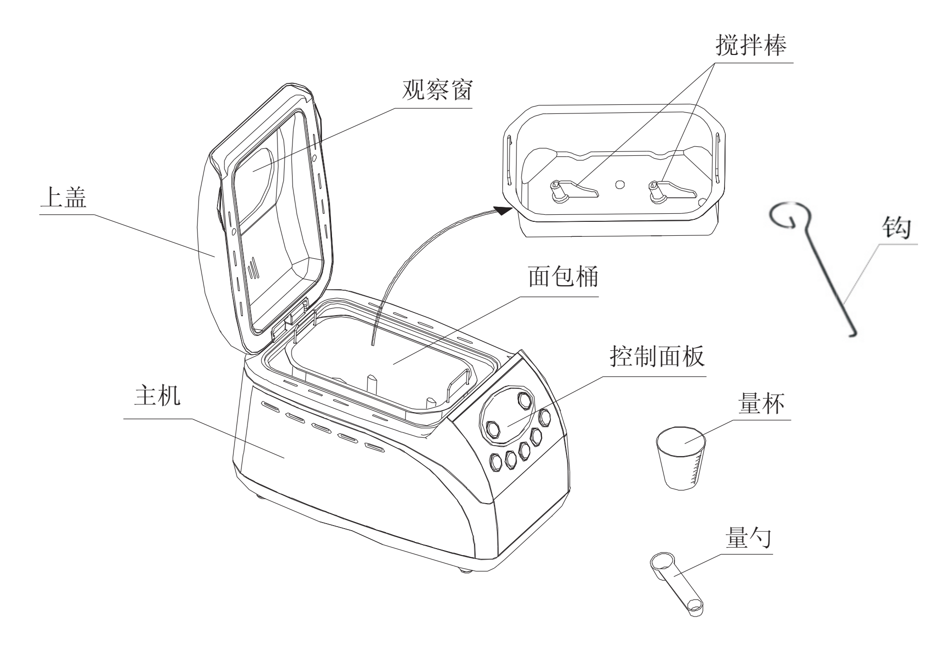
注意：请用专用手套或厚的布巾等取出面包桶，因为面包桶此时有较高温度。

11）如制作“果料面包”，在面包机和面过程中，听到蜂鸣器发出的十声鸣响时，将面包的上盖打开，投放所选用的果料在面包桶内（果料的份量以不超过1/2杯为宜），盖好上盖继续工作。

注意：果料面包只适合在“普通”“法式”“全麦”“甜味”面包制作中适用。

提示功能

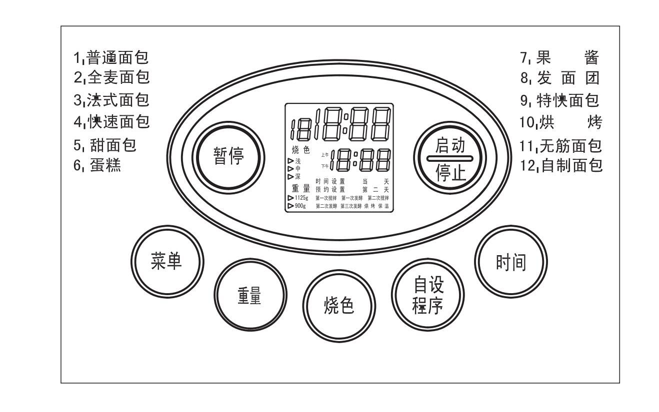
1. 当通电或复位时，蜂鸣器将鸣响一声提示。
2. 按动“菜单”键、“烧色”键或“时间”的“▲”“▼”键，每次按动一下，则蜂鸣器将鸣响一声提示。如持续按动，蜂鸣器将连续短时的鸣响提示。
3. 进行“启动/停止”键的操作时，每进行一次操作，蜂鸣器将鸣响一声提示。
4. 如需在面包机加入果料（如葡萄干等），和面过程中蜂鸣器会发出断续10次鸣响，提醒您加入果料。
5. 当操作完成后，蜂鸣器会发出断续10次鸣响，提醒您完成工作，然后进入保温状态。



（2）功能介绍

菜　单

1、普通面包
2、全麦面包
3、法式面包
4、快速面包
5、甜面包
6、蛋糕
7、果酱
8、发面团
9、特快面包
10、烘烤
11、无筋面包
12、自制面包





提示：

实际工作时间 = 断电时间 + 原设定工作时间
如断电时间超过15分钟，面包机将不能恢复到原来的工作。
如面包机处于未启动状态，则断电再通电后，将回复到通电的初始状态。

五. 面包制作及面包机工作原理

面包是一种经过发酵的烘烤食品，它以面粉，酵母，盐和水为基本原料，添加适量的糖，油，奶粉，鸡蛋，果料和添加剂等，发酵，成形，醒发，烘烤而成，组织松软的食品。

家用自动面包机的原理是：通过人工智能，模拟面包在面包房或工厂的制作过程，从而使面包在家庭制作变得非常容易，所有配料按照说明书的要求加料，启动面包机，它能按照预设的程序，自动完成搅面，发酵，放酸，醒面，烘烤，保温等面包制作的全过程。采用交流单向电机驱动搅拌，齿型皮带传动，用搅拌棒对面包进行充分搅拌，采用单片微电脑控制面团发酵和烘烤的温度。

工作过程为：启动面包机后，按照预先设定的程序，微电脑自动检测面包机的工作环境和温度传感器是否正常，再确定是否启动工作，启动面包制作程序之后，电机通过传动系统驱动搅拌棒对面包桶内的配料进行搅拌，程序控制发热管通/断加热，控制烤箱腔体的环境温度，控制发酵，面团中加入的酵母在合适的温度，湿度下大量繁殖，产生了大量二氧化碳，使面团的体积膨胀，松软。中间过程还有面团松弛，加果料提示，醒发面团。装在面包桶内的面粉在搅拌时与各种配料充分混合，在醒发的最后阶段面团的体积胀到最大，经烘烤就可以做成面包了。

控制系统由电源板和控制板组成，是面包机的神经中枢，储存了制作各种面包，蛋糕的方法。根据用户的嗜好，还可以选择浅、中、深不同的烧色和面包表皮的厚薄，在工作过程中，通过传感器来控制发热管通/断，来达到控制烤箱体内的温度，实现发酵和烘拷功能；控制电机的通/断，来实现搅拌功能。

面团在面包桶内通过发热管进行加热，当烤箱体内温度达到发酵或烘烤温度时，传感器感温反馈至控制板，控制板控制发热管断开停止工作。当热敏电阻出现问题时，会导致发热管一直工作破坏发酵过程。当烤箱体内温度超过一定温度时，熔断器断开对机体起到保护作用。

六. 面包配料原料

1、面包粉

面包粉是一种高面筋面粉（有时称作高筋面粉或强力面粉,蛋白质含量高），在面包发酵时，能保持面团体积膨胀后的强度，不会向下蹋陷，面包粉与普通面粉比较，含有较多的面筋，制作的面包体积大，内部纤维组织好，是制作面包的最重要的配料。

擦性的清洁球或洗涤剂清洗。

10. 第一次使用：

1）使用前按“清洁和维护”里的说明清洗面包机。

2）在面包桶上涂一层油，后插电按下“启动/停止”键一次，空烧10分钟。

3）拔掉电源再清洗。

制作面包步骤示意





1)打开面包机盖，把面包桶逆时针旋转后向上提取出面包桶。

2)把搅拌刀放到面包桶底部的转轴上。

3)第一步首先加水。





4)靠近搅拌刀边或面包桶一角放入盐。

5)用附件勺将糖从面包桶一角放入。

6)加入牛油或人造食用黄油。





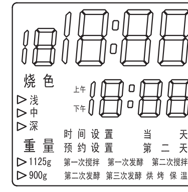
7)加入面粉，尽量让面粉覆盖整个水面。

8)用手指在面粉上按出一小窝，不要接触到盐和让水进入窝内。

9)放入发酵粉于小窝内，并保证发酵粉干燥，且不与盐接触。



10)放入面包桶，并且顺时针旋转牢固地锁紧，在低部电机转轴上。



11)盖上面盖接上电源，若选择普通面包制作模式，LCD显示窗如上图示，再分别按“烧色”、“重量键”，左边小箭头“▶”移动至您做需要面包选择模式，然后按“启动/停止”键。

烘　　烤：0-80分钟
保　　温：0-60分钟
设定时先按“自设程序”键一次，按“时间”键设置所需的工作时间，再按“自设程序”确认所设定的时间。然后再按“自设程序”键设置下一程序。

5. 时间

设置当前时钟。

1）首先在面包机底部装上两节7号电池。显示屏上显示当前时钟为上午12：00，本时钟为12小时制，有上午或下午之分。

2）待机状态下按“暂停”键一次，12开始闪烁，再按“时间”键设置小时；小时设置完成后，再按一次“暂停”键，00开始闪烁，按“时间”键设置分钟。

3）设置完成后再按一次“暂停”键或等5秒后确认当前时钟。

如果你不想面包机马上开始工作，你可以设置延时功能，首先设置好当前时钟。按一次“时间”键，显示屏出的时间为：当前时钟+所选程序的总工作时间+10分钟，继续按“时间”键，设置完成时间。

例如：当前时钟为上午8：00，所选程序的工作时间为3小时，你想在下午2点时将面包做好

1）按“时间”键，时间显示为上午11：10，继续按“时间”键将预约时间设置为下午2：00

2）按“启动/停止”键启动程序。

3）显示屏上显示预约时间下午2：00，时间数字不再变化，同时“设置预约时间”一直显示出来。

4）按“时间”键可查看当前时间。

5）当延时程序运行到所选程序的工作时间时，机器开始工作，且菜单时间数字开始倒计时。

6）若想取消此设置，则长按“启动/停止”键3秒，听到一声蜂鸣声，即取消所设置的程序。

注：如果早晨7：00设定，在下午4：00将面包做好，显示时间为：下午4：00　当天
如果晚上9：00设定，在第二天早上7：00将面做好，显示时间为：上午7：00　第二天
注：使用延时功能时不要使用易变质的配料，如鸡蛋、鲜奶等。

6. 保温：

做好面包后若不按一下“启动/停止”键，面包会自动保温1小时。

7. 警告提示：

在按“启动/停止”键后若LCD显示“H:HH”，表明面包机内温度过高，再按一次“启动/停止”键结束，打开盖，冷却10-20分钟。在按“启动/停止”键后若LCD显示“E:EE”，表明机内感温器出现了故障，请送到专业维修点维修。

8. 工作环境：

尽管面包机设置在同一个菜单工作，但烤出的效果却有很大差别，建议使用时的环境温度维持在15℃-34℃之间。

9. 安装面包桶：

逆时针方向旋转面包桶，再向上稍用力拉面包桶提手，便可将面包桶拿出；将面包桶嵌入面包机的固定轴上，再顺时针旋转面包桶，直至面包桶与面包机完全卡紧为止，即安装上了。面包桶内表面是喷有不粘锅的涂层，不可用带磨

2、通用面粉

通用面粉，是精选软、硬小麦混合制成的面粉，适合于制作快速面包和蛋糕。

3、全麦面粉

全麦面粉是由整个麦粒磨制而成的，包含有麦皮和麸质，全麦粉比通用面粉重，且更富有营养，用全麦粉制作面包比普通面包重，通常体积较小，许多配方是将全麦面粉和面包粉混合使用，来做出高质量的面包。

4、黑麦面粉

黑麦面粉是一种类似于全麦面粉的高纤维面粉，也称为粗面粉。它必须与很高比例的面包粉混合使用，才能在制作面包时体积发得比较大。

5、蛋糕粉

蛋糕粉是由软麦或者说是低蛋白质含量的小麦磨制而成，专门用作蛋糕的配料。面粉看上去很相似，其实，因小麦的产地、生长季节、磨制工艺，储存期不同，面粉的发酵性能、吸水性能有较大的差异。你可以在当地选择不同的品牌面粉试验比较，根据自己的经验判断，选择哪种品牌面粉制作面包能得到最佳效果。

6、玉米粉和燕麦粉

玉米粉和燕麦粉是制作粗面包的添加配料，分别是由玉米和燕麦磨制加工而成的，用于增强面包的风味和质地。

7、糖

糖对于增加面包的甜味和着色是很重要的。同时，它还是酵母的养料来支持面包的发酵。一般用白砂糖即可，特殊要求的有用红糖、粉糖或绵糖。

8、酵母

酵母的作用是通过面团的发酵过程，产生二氧化碳气体，使面包的体积增大，内部组织松软。酵母的快速繁殖，需要糖和面粉中的碳水化合物为养料，通常有三类不同的酵母：新鲜酵母、活性干酵母和即发酵母。面包机通常用的是即发酵母，若要面包发酵取得更佳的效果，也可用传统活性干酵母，即发酵母比活性干酵母的速度快，用量较少。

酵母必须放在冰箱里保鲜，过高的温度会杀死酵母，使用前应检查你的酵母生产日期和存放期，开封用完后应尽快放进冰箱，通常面包发酵不良都是由于酵母失效而引起的。

以下方法可以验证你的酵母是否新鲜和有活性。

（1）将二分之一杯温水(45-50℃)倒进量杯。

（2）将1小勺白砂糖放入水中搅溶化，再将2小勺酵母撒在水面上。

（3）将杯放在温暖的地方约10分钟，不搅动水杯。

（4）酵母应发酵产生的气泡达到1CUP的杯记处，如果不这样，则你的酵母可能比较陈旧或没了活性。

9、盐

盐对于改善面包的口味，烘烤时提高烧色是必要的，但盐也会抑制酵母的繁殖，在配方中不能加入太多的盐，若你的配方里不喜欢加盐，可以省去，但面包发酵可能比正常情况要大一点。

10、鸡蛋

加入鸡蛋可以改善面包纤维组织，并富有营养使面包发得更大，具有特殊的蛋香味，加入配料中应去壳，搅均匀。

11、油脂、黄油和植物油

油脂的加入，能使面包的质地更软，面包的保鲜期延长，加入黄油（牛油）时应先熔化，若刚从冰箱里取出，请切成小粒状，以便于搅拌均匀。

12、泡打粉

泡打粉主要用于制作快速面包和蛋糕的发酵，这种发酵剂无需发酵时间，它是利用化学原理在烘烤时产生气体使面包或蛋糕疏松的。

13、苏打

与泡打粉的作用原理相同，也可与泡打粉同时加入，无需发酵时间，加热时利用化学原理在烘烤时使食物疏松。

14、水和其它液态配料

水是面包配料中不可缺少的，通常面包制作的水温在20-25℃较合适，快速面包制作需要45-50℃的温水，是为了提高发酵速度。

水也可以用鲜牛奶，或加2%奶粉的水替代，可以改善面包的风味和改善面包的烧色。

有些面包的配料还需要加入果汁，例如桔子汁、苹果汁、橙汁、柠檬汁，主要是改善面包的风味。

面包制作配料的称量

面包制作配料的一个最重要步骤是配料的称量，应使用专用量杯、量勺精确量取，配料称量和放置不当，可能导致面包制作效果不佳。

1、液体配料的称量

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，应用眼睛平视量杯的刻度线读数。

食油或添料配料，用量杯量取时，应清洗干净，不应粘有其它粉料。

2、干粉配料的量取

用量杯或量勺量取的干粉配料，粉料应保持在自然松散状态的密度，用刀口刮平杯口，保证量取准确。

3、配料的放置顺序

配料的放置要注意顺序，一般来说，先放置液体配料，鸡蛋再放置食盐、奶粉等配料。面粉放置时不要全部与液体接触，再将酵母放置在干的面粉上，特别注意，酵母不能与盐接触，果料是在面包搅拌一段时间后，有蜂鸣器有急促的提示时才加入，过早地加入果料，搅拌时间过长，会失去果料的风味。使用较长时间的延时功能，请勿加入易变质的配料，例如鸡蛋、果料等。

七. 功 能 与 操 作

● 开机准备

1. 拆开包装箱，清点随机附件和资料，详细阅读用户使用手册。
2. 面包机仅限于室内使用，把面包机放在平台上(如厨房的工作台或桌子等)，面包机的顶部离墙壁、木制品或桌面上的任何物体的距离至少在11厘米以上。
3. 初次使用面包机前，请打开上盖，取出面包桶和搅拌棒等附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗。
4. 检查配制食谱的原料是否齐备，是否保质。
5. 检查电源、插座等，确认符合产品“用户使用手册”的要求。

● 操 作

1. 烧色选择（面包表皮颜色）：

每按一次LCD上的三角型符号会向右移动一次，有浅色、中等、深色三种选择，可根据自己的要求选择烧色。

2. 面包大小（重量选择）：

根据所用的面粉、调料的量，选择面包大小。

3. 启动/停止：

按此键1秒后即可听到蜂鸣声，LCD上中有2点“：”开始闪烁，表明选中的模式已被启动，按此键3秒后可听到一蜂鸣声，LCD上中间“：”停止闪烁，表明此机已被关。

4. 菜单

用于选择不同面包程序，共12个菜单，触按此键，LCD 将循环显示每个菜单。你可任意选择所需要的菜单，以下分别对12个菜单介绍：

1）普通面包：搅拌、发酵和烘烤。适用于白色和棕色面包，也可以增加香料和葡萄干调味。
2）全麦面包：工作流程和普通面包相同，但所放配料不同，有比较长的预热时间以便让全麦粉能充分地吸收水分而膨胀，内部组织松软而富有弹性。为获得较好的效果建议不要使用延时功能。
3）法式面包：搅拌、发酵和烘烤，但发酵时间较长，烘烤温度低。适用于做面包皮比较脆的面包。
4）快速面包：搅拌、发酵和烘烤（加发酵粉和苏打）。制作时间较普通面包要短。但面包的内部组织一般比较稠密。
5）甜面包：搅拌、发酵和烘烤，烘烤温度较低。制作的面包比较甜而脆。
6）蛋糕：制作蛋糕，要用专用的蛋糕粉，加苏打或泡打粉。
7）果酱：加热果酱。
8）发面团：搅拌、发酵。发好的面团根据需要可做成馒头，花卷、包子，饼干,点心,比萨饼等。
9）特快面包：面包搅拌、发酵和快速烘烤。制作时间最短，比快速面包还快。不到1个小时即可完成。但面包组织较紧凑，体积较小，口感粗糙。
10）烘烤：仅烘烤，不搅拌和发酵。可以帮助其它菜单增加烘烤时间。
11）无筋面包：搅拌、发酵、烘烤，可加入果料以增加其风味。制作此面包使用米粉，而不是面包粉。
12）自制面包：面包搅拌、发酵、烘烤、保温，可自行设置每个循环的工作时间。此程序主要用于熟悉面包制作工艺过程的用户按照自己的思路，设定面包制作过程，达到满意的效果。各阶段的时间设定范围如下：

第一次搅拌：6-14分钟
第一次发酵：20-60分钟
第二次搅拌：5-20分钟
第二次发酵：5-120分钟